

6月号給食会だより



公益財団法人大分県学校給食会 総務課 企画普及係
TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

第5回学校給食フェアを実施します♪

学校給食フェアも今年で5回目を迎えることとなりました。
大分県学校栄養士研究会との共催で下記の日程で開催します。

日時:平成26年11月8日(土)

10:00~14:00

場所:公益財団法人大分県学校給食会

主催:公益財団法人大分県学校給食会

大分県学校栄養士研究会

後援:大分県

大分県教育委員会

大分市教育委員会

大分県PTA連合会

昨年度の来場者数は700名を上まわりました。

フェアの更なる内容の充実と集客数の増加を図るため、6月4日に第1回運営委員会を開催し、食育ゲームや展示、試食等の内容について協議します。(5回開催予定。)

学校給食調理従事者講習会を実施します。

各種講習会を行う中で、調理従事者を対象とした調理講習会を行ってほしいとの声があり、今年度、新たな取組として学校給食調理従事者講習会を実施します。

昨年度、夏期講習会で行った「スチームコンベクションオープン
の活用に関する講習会」の内容を基に行います。

期 日 平成26年7月31日(木)

講 師 株式会社ラショナルジャパン 輪木 伸一 氏

場 所 公益財団法人大分県学校給食会
大分市大字古国府字内山1334の3

対 象 学校給食調理従事者

学校給食に関する夏期講習会を実施します。

今年度は、学校給食関係者のみならず、社会的に関心の高い
食物アレルギーにスポットを当てて実施します。

期 日 平成26年8月7日(木)

講 師 独立行政法人国立病院機構 相模原病院
アレルギー性疾患臨床研究センター
管理栄養士 長谷川 実穂

場 所 公益財団法人大分県学校給食会

対 象 栄養教諭・学校栄養職員等

☆学校給食料理教室の献立について☆

5月8日(木)に、平成26年度学校給食料理教室の献立の試作・打合せを行い、下記のとおり決定いたしました。3つの中から1つを選んで、お申し込みください。

現在すでに、第1回目の料理教室の申し込み(6月)をいただいております。料理教室の日程調整、献立の詳細等につきましては企画普及係までお問い合わせください(^_^)

献立1 学校給食で人気のメニューを食べてみよう



主食	パン
主菜	タンドリーチキン
副菜	ひじきサラダ
汁もの	パンプキンスープ
デザート	きな粉クッキー

献立2 食物繊維たっぷり、お腹スッキリ！！



主食	雑穀ごはん
主菜	麻婆豆腐
副菜	パンサンサー (中華風春雨)
汁もの	大根と昆布のスープ
デザート	ナタデココとミルク寒天

献立3 地産地消、大分でとれる食材を知ろう



主食	とりめし
主菜	県産さばの塩糍漬け焼き
副菜	和風サラダ
汁もの	かきたま汁
デザート	キャンディーポテト

平成26年度第2学期分冷凍食品選定会合同選定会が開催されました。

5月22日(木)に公益財団法人福岡県学校給食会において平成26年度第2学期分冷凍食品選定会合同選定会が開催されました。九州各県の学校給食関係(県教委職員、学校栄養職員等)、学校給食会物資担当者が出席し、大分県からは3名の物資選定委員の先生方にご出席いただきました。

味・原料配合・外観・普及性などが審議され、共通選定品が決定いたしました。

共通選定品につきましては、九州ブロックとして農薬検査や放射性物質検査を実施し、安心・安全であることを確認いたしております。今後とも選定品等のご利用をお願いいたします。今回の合同選定会で決定した共通選定品につきましては、大分県物資選定委員会終了後、別途お知らせいたします。



地場産物活用推進委員会を開催しました。

開催日時：平成26年5月30日 14時30分～

この委員会は平成25年度に引き続き、県産食材の新たな発掘、地場産物を活用した物資の開発等を行うため、栄養教諭・学校栄養職員等、関係団体、生産者の方から構成され、本年度は年5回の開催を予定しています。

今回の委員会では、これまでに行った栄養教諭・学校栄養職員を対象としたアンケートの調査結果を基に、県産魚を活用した物資の開発、県産食材に関する指導教材の作成に向け、協議を行いました。

委員相互の情報交換を密にし学校給食における地場産物普及への更なる可能性を模索し、より活用しやすい物資や教材の開発等に向け協議を進めてまいりますので、今後ご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。



基本物資係から

平成26年度のパン加工及び炊飯委託工場(24工場)への立入調査を5月より順次実施しています。立入調査では工場内の施設・設備の点検、ATP検査、手洗いチェッカー、原材料調査、日常点検票の確認等を行います。

また、立入調査に加え毎年数箇所の委託工場を指定し、食品検査室職員による細菌検査を実施しています。4～5年で全工場を一巡する予定にしており、今年度は中津市、竹田市、豊後大野市の委託工場が対象です。細菌検査を実施した工場にはノロウイルス流行期前に食品検査室による衛生講話を実施いたします。

今後も安全・安心なパン、米飯がお届けできるよう努めてまいります。



一手洗いチェッカーの実施は4年目になり、爪やしわ等の洗い残しが出やすい部分もしっかり手洗いができています。

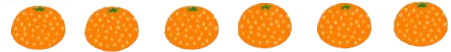
↑ATP拭取り

一般物資係から

物資価格一覧表の**アレルギー表示に一部誤植**がございました。深くお詫び申し上げますとともに、下記のとおり訂正させていただきます。

物資コード	物資名・規格	銘柄	誤		正	
			アレルギー表示 7品目	20品目	アレルギー表示 7品目	20品目
15116	中華スープ1kg	日糧	小麦	*豚肉 大豆 鶏肉	小麦	*豚肉 大豆 鶏肉 ごま
23218	さきいか1kg	タイセイ	乳 小麦 卵 えび 落花生	いか	乳	いか
23221	さきいか3cmカット1kg				*小麦	
23224	さきいか100g				*卵	
23225	さきいか3cmカット100g				*えび *落花生	

季節のフルーツについて



ハウスみかんの供給が可能になりましたので、お知らせいたします。ご注文をいただいてからの発注となりますので、お早めにご注文いただきますようお願いいたします。2学期以降の価格は別途お知らせいたします。

物資コード	品名・規格	銘柄	ご使用可能期間
31213	ハウスみかん S玉	きつき柑橘	1学期中
31212	ハウスみかん 2S玉	きつき柑橘	



原料価格の高騰により、7月使用分のご注文から下記のとおり**価格を改定**させていただきます。ご迷惑をお掛けしますが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

物資コード	物資名・規格	銘柄
22810	くるみ 100g	タイセイ
22811	くるみ 1kg	タイセイ

7月の行事食について

7月の行事食のご注文の締切が**6月10日(火)**となっております。お問い合わせは受注係(二宮・松崎・小野)までお願いいたします。



食品検査室から

給食会取扱い物資の検査(平成26年1月8日～5月13日)を下記のとおり行いました。

- 全検査件数:191件
- 1.常温食品:26件
 - 2.加熱摂取冷凍食品
 - ①冷凍直前加熱:69件
 - ②冷凍直前無加熱:47件
 - 3.冷蔵食品:8件
 - 4.行事食:28件
 - 5.牛乳検査:6件
 - 6.ヒスタミン検査:7件



食中毒に注意しましょう(6月～9月は食中毒が多い季節です)。



平成25年 主な食中毒菌 食中毒発生状況	厚生労働省	
	2月～5月	* 6月～9月
食中毒件数	86件	150件
食中毒患者数	979人	2246人
		6月～9月/2月～5月
		1.7倍
		2.3倍

- * 主な食中毒菌(事件数/患者数)
- ①カンピロバクター(90件/631人)
 - ②サルモネラ属菌(22件/530人)
 - ③ぶどう球菌(21件/550人)
 - ④ウエルシュ菌(9件/463人)
 - ⑤EHEC(8件/72人)